

## Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного вина "ОСІННЯ СОНАТА"

Винахід відноситься до способів виробництва плодово-ягідних міцних сортових вин. Такі вина мають об'ємну частку етилового спирту - 16-17,5%, масову концентрацію цукрів у перерахунку на інвертний - 4-8 г/100 см<sup>3</sup> і масову концентрацію титрованих кислот у перерахунку на яблучну кислоту - 5-6 г/дм<sup>3</sup>. Сортів вина виробляють з одного або суміші кількох сортів одного виду плодів та ягід.

Відомий спосіб виробництва плодово-ягідного міцного вина "Лучистое крепкое", що передбачає купажування зброджено - спиртованих яблучних соків з послідовним доведенням до кондицій етиловим спиртом та цукром. Причому, як етиловий спирт використовують етиловий ректифікований спирт, тобто звичайно не плодovий ("Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности". М, 1978, с. 242-243). Незважаючи на те, що вино, яке вироблено цим способом, має гармонійний та чистий смак, його аромат дуже залежить від букету сортів яблук, з яких готують сік.

В основу винаходу поставлена задача створити такий спосіб виробництва плодово-ягідного міцного вина, який дозволив би одержувати вино, що зберігало б справжній плодovий аромат, який не дуже залежав би від вибору сорту яблук і при цьому набув би нових відтінків аромату та смаку.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва плодово-ягідного міцного вина, що передбачає купажування зброджено-спиртованих яблучних соків з послідовним доведенням до кондицій етиловим спиртом та цукром, відповідно до винаходу при купажуванні до вказаних соків додають настій волоського горіху в кількості до 5% загального об'єму, а як етиловий спирт при доведенні до кондицій використовують яблучний спирт.

Завдяки використанню при купажуванні настою горіху та доведення купажу до кондицій яблучним спиртом, вино набуває гармонійного, повного смаку із збереженням плодovого аромату з тонами волоського горіху, який при цьому не пригнічує плодovого аромату, але додає до смаку легкі в'язучі відтінки.

Вино "ОСІННІ СОНАТА" виробляють таким чином. Збір і переробка яблук, виробництво зброджено-спиртованих соків здійснюють у відповідності з технологічною

інструкцією ТУ 10.17 УССР 100. Для цього плоди збирають у стані технічної стиглості. У процесі збору їх піддають сортировці з відділенням нестиглих та пошкоджених. Після мийки плоди відразу направляють на переробку. Перед пресуванням плоди подрібнюють.

Зброджено-спиртовані соки готують згідно з ТУУ 202.13-003. Використовують освітлені соки першої та другої фракції, які змішують і зброджують на природному цукрі без додаткового розведення водою. При недостатній цукровості їх підцукрюють таким чином, щоб у процесі бродіння було одержано не менше як 5 об.% спирту. Бродіння проводять на чистих культурах дріжджів, препарат яких задають в кількості 2-3% від об'єму соку. Після закінчення бродіння матеріал освітлюють відстоюванням або обробкою бентонітом з наступним зняттям із осаду і спиртуванням до 16 об.%.

Одержані вищезгаданим методом соки купажують між собою (якщо це необхідно) або використовують сік одного сорту. Для встановлення необхідного смаку та аромату попередньо готують пробні купажі, на основі яких потім готують виробничі. Соки купажують із настоєм горіху волоського спиртового з додаванням яблучного спирту (згідно з ТУУ 46.75-31) та цукру (ДСТУ 2316) в кількостях, що забезпечують отримання кондиційного купажу.

Спиртовий настій горіху волоського готують згідно з ТУ 10.18.УРСР 217 "Настой ореха грецкого спиртовой". Для надання вину повноти смаку в купаж вводять настій в кількості до 5% загального об'єму. Перемішування купажу здійснюють за допомогою мішалки або помпи. Перемішування вважають закінченим, коли результати аналізів на вміст спирту та цукру у пробах, які беруть із верхньої та нижньої частин ємності, співпадають.

Для досягнення стабільності виноматеріали оброблюють відповідно до "Технологической инструкции по обработке плодово-ягодных сброженно-спиртованных и спиртованных соков и виноматериалов для придания им стабильности", затвердженої Мінхарчопромом СРСР 22 липня 1982 р. Рекомендується обробляти купаж теплом при температурі 80-85°C на протязі двох хвилин.

Готове вино направляють на спочин до 10 діб, потім фільтрують і розливають або відвантажують для розливу на інші підприємства. Розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання здійснюють у відповідності з вимогами ТУУ 202.13-002. Вино "ОСІННЯ СОНАТА" має такі органолептичні та фізико-хімічні показники (див. таблицю):

Таблиця

Назва показника	Характеристика або норма
Забарвлення	Від золотистого до янтарного
Аромат	Плодовий, з тонами волоського горіху
Смак	Гармонійний, повний
Прозорість	Прозоре, без сторонніх включень і осаду
Об'ємна частка етилового спирту, %	17,5
Масова концентрація цукрів у перерахунку на інвертний, г/100см <sup>3</sup>	5,0

Решта показників та допустимі відхилення від норм повинні відповідати вимогам ТУУ 202.13-002.

Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на яблучну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	5,0
---	-----

## ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного вина, що передбачає купажування зброджено-спиртованих яблучних соків з послідовним доведенням до кондицій етиловим спиртом та цукром, **який відрізняється тим, що** при купажуванні до вказаних соків додають настій волоського горіху в кількості до 5% загального об'єму, а як етиловий спирт при доведенні до кондицій використовують яблучний спирт.

МПК<sup>6</sup>: C12G 3/02, 3/04, 3/06

## Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного вина "ОСІННЯ СОНАТА"

\*

Винахід відноситься до способів виробництва плодово-ягідних міцних сортових вин. Такі вина мають об'ємну частку етилового спирту - 16-17,5%, масову концентрацію цукрів у перерахунку на інвертний - 4-8 г/100 см<sup>3</sup> і масову концентрацію титрованих кислот у перерахунку на яблучну кислоту - 5-6 г/дм<sup>3</sup>. Сортові вина виробляють з одного або суміші кількох сортів одного виду плодів та ягід.

Відомий спосіб виробництва плодово-ягідного міцного вина "Лучистое крепкое", що передбачає купажування зброджено - спиртованих яблучних соків з послідовним доведенням до кондицій етиловим спиртом та цукром. Причому, як етиловий спирт використовують етиловий ректифікований спирт, тобто звичайно не плодovий ("Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности". М, 1978, с. 242-243). Незважаючи на те, що вино, яке вироблено цим способом, має гармонійний та чистий смак, його аромат дуже залежить від букету сортів яблук, з яких готують сік.

В основу винаходу поставлена задача створити такий спосіб виробництва плодово-ягідного міцного вина, який дозволив би одержувати вино, що зберігало б справжній плодovий аромат, який не дуже залежав би від вибору сорту яблук і при цьому набув би нових відтінків аромату та смаку.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва плодово-ягідного міцного вина, що передбачає купажування зброджено-спиртованих яблучних соків з послідовним доведенням до кондицій етиловим спиртом та цукром, відповідно до винаходу при купажуванні до вказаних соків додають настій волоського горіху в кількості до 5% загального об'єму, а як етиловий спирт при доведенні до кондицій використовують яблучний спирт.

Завдяки використанню при купажуванні настою горіху та доведення купажу до кондицій яблучним спиртом, вино набуває гармонійного, повного смаку із збереженням плодovого аромату з тонами волоського горіху, який при цьому не пригнічує плодovого аромату, але додає до смаку легкі в'яжучі відтінки.

Вино "ОСІННЯ СОНАТА" виробляють таким чином. Збір і переробка яблук, виробництво зброджено-спиртованих соків здійснюють у відповідності з технологічною

інструкцією ТУ 10.17 УССР 100. Для цього плоди збирають у стані технічної стиглості. У процесі збору їх піддають сортировці з відділенням нестиглих та пошкоджених. Після мийки плоди відразу направляють на переробку. Перед пресуванням плоди подрібнюють.

Зброджено-спиртовані соки готують згідно з ТУУ 202.13-003. Використовують освітлені соки першої та другої фракції, які змішують і зброджують на природному цукрі без додаткового розведення водою. При недостатній цукровості їх підцукрюють таким чином, щоб у процесі бродіння було одержано не менше як 5 об.% спирту. Бродіння проводять на чистих культурах дріжджів, препарат яких задають в кількості 2-3% від об'єму соку. Після закінчення бродіння матеріал освітлюють відстоюванням або обробкою бентонітом з наступним зняттям із осаду і спиртуванням до 16 об.%.

Одержані вищезгаданим методом соки купажують між собою (якщо це необхідно) або використовують сік одного сорту. Для встановлення необхідного смаку та аромату попередньо готують пробні купажі, на основі яких потім готують виробничі. Соки купажують із настоєм горіху волоського спиртового з додаванням яблучного спирту (згідно з ТУУ 46.75-31) та цукру (ДСТУ 2316) в кількостях, що забезпечують отримання кондиційного купажу.

Спиртовий настій горіху волоського готують згідно з ТУ 10.18.УРСР 217 "Настой ореха грецкого спиртовой". Для надання вину повноти смаку в купаж вводять настій в кількості до 5% загального об'єму. Перемішування купажу здійснюють за допомогою мішалки або помпи. Перемішування вважають закінченим, коли результати аналізів на вміст спирту та цукру у пробах, які беруть із верхньої та нижньої частин ємності, співпадають.

Для досягнення стабільності виноматеріали оброблюють відповідно до "Технологической инструкции по обработке плодово-ягодных сброженно-спиртованных и спиртованных соков и виноматериалов для придания им стабильности", затвердженої Мінхарчопромом СРСР 22 липня 1982 р. Рекомендується обробляти купаж теплом при температурі 80-85°C на протязі двох хвилин.

Готове вино направляють на спочин до 10 діб, потім фільтрують і розливають або відвантажують для розливу на інші підприємства. Розлив, пакування, маркування, транспортування та зберігання здійснюють у відповідності з вимогами ТУУ 202.13-002. Вино "ОСІННЯ СОНАТА" має такі органолептичні та фізико-хімічні показники (див. таблицю):

Таблиця

Назва показника	Характеристика або норма
Забарвлення	Від золотистого до янтарного
Аромат	Плодовий, з тонами волоського горіху
Смак	Гармонійний, повний
Прозорість	Прозоре, без сторонніх включень і осаду
Об'ємна частка етилового спирту, %	17,5
Масова концентрація цукрів у перерахунку на інвертний, г/100см <sup>3</sup>	5,0

Решта показників та допустимі відхилення від норм повинні відповідати вимогам ТУУ 202.13-002.

Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на яблучну кислоту, г/дм <sup>3</sup>	5,0
---	-----

## ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Спосіб виробництва плодово-ягідного міцного вина, що передбачає купажування зброджено-спиртованих яблучних соків з послідовним доведенням до кондицій етиловим спиртом та цукром, **який відрізняється тим, що** при купажуванні до вказаних соків додають настій волоського горіху в кількості до 5% загального об'єму, а як етиловий спирт при доведенні до кондицій використовують яблучний-спирт.